

4307/1

<p>91-127478/18 D13 KIRI- 17.02.89 KIRIN NYUGYO KK *JO 3061-469-A 17.02.89-JP-038995 (18.03.91) A21d-08 A21d-13/08 A231-01/32 Prepn. of food secured onto stick - using egg as binder to secure rice moulding C91-054792</p>	<p>D,3 H1K1</p>
<p>Boiled rice is filled in heat resistant vessel and it is moulded. Stick is penetrated into the moulded rice. Seasoned liquid egg is provided on it uniformly and wrapped with wrapping film. Is is heated so that it is bound and solidified. Wrapping film is removed and seasoned liq. food is put on it. Then, appropriate amt. of seasoned liq. egg is provided, wrapped and heated. USE - New type stick food is introduced. Various food and dishes can be taken easily at home or outdoor. (4pp Dwg.No.0/8)</p>	

© 1991 DERWENT PUBLICATIONS LTD.
 128, Thoebalds Road, London WC1X 8RP, England
 US Office: Derwent Inc., 1313 Dolley Madison Boulevard,
 Suite 401, McLean, VA22101, USA
 Unauthorised copying of this abstract not permitted

486/134

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

平3-61469

⑬ Int. Cl.⁵

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 平成3年(1991)3月18日

A 23 L 1/32
A 21 D 8/00
A 23 L 1/10
1/16
// A 21 D 13/08

Z 7115-4B
2121-4B
F 6742-4B
F 7115-4B
2121-4B

審査請求 未請求 請求項の数 4 (全4頁)

⑮ 発明の名称 卵を繋ぎ素材とする固形スティック食の製造法

⑯ 特 願 平1-38995

⑰ 出 願 平1(1989)2月17日

⑱ 発 明 者 石 井 睦 雄 栃木県宇都宮市野沢町187-100

⑲ 出 願 人 キリン乳業株式会社 栃木県今市市山口字ミロク450-3

⑳ 代 理 人 弁理士 福田 尚夫

明 細 書

1. 発明の名称 卵を繋ぎ素材とする固形スティック食の製造法

2. 特許請求の範囲

1) 主食材を所定サイズの耐熱容器に詰めて成形主食材とし、該耐熱容器の一例壁縁に形成した切欠よりスティックを前記成形主食材に突刺し、次いで適量の調味した卵溶液を前記成形主食材に均一に振りかけたうえラップで蓋被し、次いで前記卵溶液の繋ぎ作用により成形主食材が結着固化するまで加熱し、次いでラップを取除いて成形主食材の上に調味した具を載せ、次いで適量の調味した卵溶液をその具の上から振りかけて再びラップで蓋被し、成形主食材と具相互並びに具自体が結着固化するまで再度加熱して得ることを特徴とする卵を繋ぎ素材とする固形スティック食の製造法。

2) 主食材を所定サイズの耐熱容器に詰めて成形主食材とし、該耐熱容器の一例壁縁に形成した

切欠よりスティックを前記成形主食材に突刺し、次いで適量の調味した卵溶液を前記成形主食材に均一に振りかけたうえラップで蓋被し、次いで前記卵溶液の繋ぎ作用により成形主食材が結着固化するまで加熱し、次いでラップを取除いて成形主食材の上に調味した具を載せ、次いで適量の調味した卵溶液をその具の上から振りかけて再びラップで蓋被し、成形主食材と具相互並びに具自体が結着固化するまで再度加熱し、これを常法により凍結させて冷凍食として完成したことを特徴とする卵を繋ぎ素材とする固形スティック食の製造法。

3) 主食材を所定サイズの耐熱容器に詰めて成形主食材とし、該耐熱容器の一例壁縁に形成した切欠よりスティックを前記成形主食材に突刺し、次いで適量の調味した卵溶液を前記成形主食材に均一に振りかけたうえオブラートを敷設し、そのオブラート上面に調味した具を載せ、次いで適量の調味した卵溶液をその具の上から振りかけたうえラップで蓋被し、前記成形主食材、成形主食材と具相互並びに具自体が前記卵溶液の繋ぎ作用に

より結着固化するまで加熱して得ることを特徴とする卵を鷄ぎ素材とする固形スティック食の製造法。

4) 主食材を所定サイズの耐熱容器に詰めて成形主食材とし、該耐熱容器の一側壁縁に形成した切欠よりスティックを前記成形主食材に突刺し、次いで適量の調味した卵溶液を前記成形主食材に均一に振りかけたうえオブラートを敷設し、そのオブラート上面に調味した具を敷せ、次いで適量の調味した卵溶液をその具の上から振りかけたうえラップで蓋被し、前記成形主食材、成形主食材と具相互並びに具自体が前記卵溶液の鷄ぎ作用により結着固化するまで加熱し、これを常法により凍結させて冷凍食として完成したことを特徴とする卵を鷄ぎ素材とする固形スティック食の製造法。

3. 発明の詳細な説明

[発明の目的]

(産業上の利用分野)

この発明は、卵を鷄ぎ素材とする丼もの、そば、パイなどの食物を、あたかもこれまでのスティッ

ク冷菓(アイスクャンディーなど)の形態で食することのできる固形スティック食の製造法に関し、従来全く指向されていない新規な食品分野を追究するものである。

(従来技術)

本発明に類する食物を見たことがないので、もとよりその製造法について比較すべきものはない。

(本発明が解決しようとする課題)

本発明は、先に述べた卵を鷄ぎ素材とする食物を、スティック食として簡便に食べられるように固形化、冷凍化した製造法を提供しようとするものである。

[発明の構成]

(課題を解決するための手段)

即ち本発明は、主食材を所定サイズの耐熱容器2に詰めて成形主食材1とし、該耐熱容器2の一側壁縁に形成した切欠3よりスティック4を前記成形主食材1に突刺し、次いで適量の調味した卵溶液5を前記成形主食材1に均一に振りかけたうえラップ6で蓋被し、次いで前記卵溶液5の鷄ぎ

作用により成形主食材1が結着固化するまで加熱し、次いでラップ6を取除いて成形主食材1の上に調味した具7を敷せ、次いで適量の調味した卵溶液5をその具7の上から振りかけて再びラップ6で蓋被し、成形主食材1と具7相互並びに具7自体が結着固化するまで再度加熱して得るか、さらにこれを常法により凍結させて冷凍食として得る、卵を鷄ぎ素材とする固形スティック食の製造法である。

(実施例1)

以下本発明を、木の葉丼(かまぼこを具とした玉子丼)を例にとり実施例を説明すると、まず炊飯を横6cm、縦12cm、深さ2cmのスティロール容器2に詰込んで成形御飯1とする(第1図)。

次いで、該容器2の一側壁縁に形成した切欠3よりスティック4を前記成形御飯1に突刺す(第2図)。

次いで適量の調味した卵溶液5を、前記成形御飯1に均一に振りかけたうえラップ6で蓋被する(第2図、第3図)。このラップ6は、後の加熱の際の温度保持のためである。

次いでこれを電子レンジにて80°C前後で2~3分間加熱する。これにより先に振りかけた卵溶液5が固化する。この場合卵溶液5は成形御飯1に均一に浸透しているのでその加熱過程で成形

あるいはまた、主食材1を所定サイズの耐熱容器2に詰めて成形主食材1とし、該耐熱容器2の一側壁縁に形成した切欠3よりスティック4を前記成形主食材1に突刺し、次いで適量の調味した卵溶液5を前記成形主食材1に均一に振りかけたうえオブラート8を敷設し、そのオブラート8上面に調味した具7を敷せ、次いで適量の調味した卵溶液5をその具7の上から振りかけたうえラップ6で蓋被し、前記成形主食材1、成形主食材1と具7相互並びに具7自体が前記卵溶液5の鷄ぎ作用により結着固化するまで加熱して得るか、さ

御飯1が卵溶液5の凝固作用により、前記詰込み成形と相俟って結着一体化を促される。

次いでラップ6を取除いて、加熱硬化した成形御飯1の上に調味したかまぼこ具7を載せ、さらにその上から適量の調味した卵溶液5を振りかける。即ちこれにより卵溶液5がかまぼこ7全体とその隙間より成形御飯1上に行き渡り、なお少しの軟度を保持する成形御飯1中に浸透する(第4図)。

そこで再びラップ6で蓋被し、成形御飯1とかまぼこ具7相互並びにかまぼこ具7自体が結着一体化するまで、電子レンジにて80°C前後で再度加熱し、木の葉井の固形スティック食を完成する(第5図)。

即ちあとはスティック4をつまんで容器2より取出せば、そのまま温かい木の葉井の固形スティック食を口に運ぶことができる(第6図)。成形御飯1並びに具7とも上記のように容器による詰込み成形、加熱による硬化、卵の凝固作用による結着により一体固化されているから、手振り動作

の上から振りかけたうえラップ6で蓋被する(第8図)。成形御飯1と具7との間にオブラート8を敷いたのは、この実施例においては成形御飯1の一次加熱をしないで具7を載せるので、具7の上から振りかけた卵溶液5が不必要に成形御飯1に浸透することを一時的に防ぐためである。

次いでこれを電子レンジにて80°C前後で3〜4分間加熱する。これにより先に振りかけた卵溶液5が固化する。この場合卵溶液5は成形御飯1に浸透されておりさらにオブラート8を介した具7にもかけられているので、その加熱過程でまず成形御飯1が卵溶液5の凝固作用により前記成形と相俟って結着一体化するとともにオブラート8が熱溶解して成形御飯1と具7との境がなくなり、オブラート8上の具7に振りかけた卵溶液5の一部が成形御飯1へ雪崩込み、成形御飯1と具7相互並びに具7自体が卵溶液の凝固作用により結着一体化して、かつ井の固形スティック食を完成する。

即ちあとはスティック4をつまんで容器2より

によって削れる虞はない。

また上記により完成したものを容器ごと-20°Cで凍結させて冷凍保存食とする態様も考えられ、この場合は電子レンジで解凍して食するものとする。

(実施例2)

次に本発明を、かつ井を例にとり別の実施例について説明すると、

まず炊飯を横6cm、縦12cm、深さ2cmのスチロール容器2に詰込んで成形御飯1とする(第1図)。

次いで、該容器2の側壁縁に形成した切欠3よりスティック4を前記成形御飯1に突刺す(第2図)。

次いで適量の調味した卵溶液5を、前記成形御飯1に均一に振りかけたうえオブラート8を敷設し、そのオブラート8上面に調味した豚かつの切り身具7(以下単に「具7」という)を載せる(第7図)。

次いで適量の調味した卵溶液5を再びその具7

取出せば、そのまま温かいかつ井の固形スティック食を口に運ぶことができる(第9図)。

また上記により完成したものを容器ごと-20°Cで凍結させて冷凍保存食とする態様も考えられ、この場合は電子レンジで解凍して食するものとする。

[発明の効果]

本発明は以上のように、卵を凝固素材とする井もの、そば、パイなどの食物を、あたかもこれまでのスティック冷凍(アイスキャンディーなど)のようにスティックを指でつまんで野外、家庭などで簡便に食することのできる固形スティック食を提供するものであり、スーパー、弁当屋(駅弁含む)等での販売はもとより各種催し物会場や観光地などにおいて、電子レンジを備えての屋台販売に供すれば、若者、グルメ志向にフィットした速向食として人気受合いである。

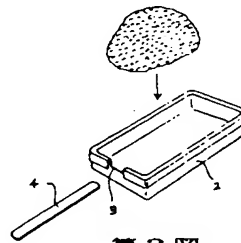
4. 図面の簡単な説明

図面は本発明法の実施例を工程順に示したもので、第1図は主食材(御飯)を詰込むスチロール

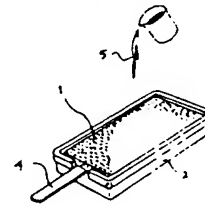
容器とスティックの斜視図、第2図は容器に詰込んだ成形御飯にスティックを突刺し且つ成形御飯に卵溶液を振りかける状態の斜視図、第3図は卵溶液を振りかけた成形御飯にラップを被せ、電子レンジにて加熱する状態の斜視図、第4図はラップを取除いて、加熱硬化した成形御飯1の上に具を載せ、さらにその上から卵溶液を振りかける状態の斜視図、第5図は再びラップを被せ電子レンジにて再度加熱する状態の斜視図、第6図は完成した固形スティック食の斜視図、第7図は卵溶液を振りかけた成形御飯の上にオブラートを敷設し、そのオブラート上面に具7を載せたうえさらに卵溶液5を振りかける状態の斜視図、第8図はラップを被せたうえ電子レンジにて加熱する状態の斜視図。

1――成形主食材、2――耐熱容器、3――切欠、4――スティック、5――調味した卵溶液、6――ラップ、7――調味した具、8――オブラート。

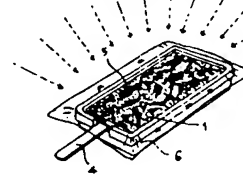
第1図



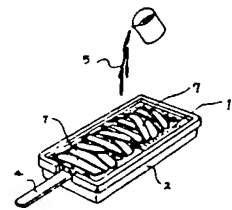
第2図



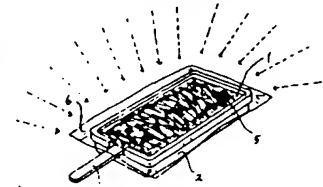
第3図



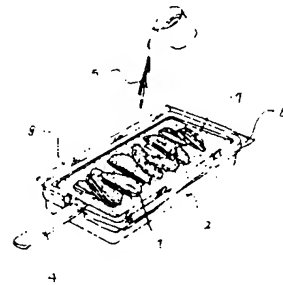
第4図



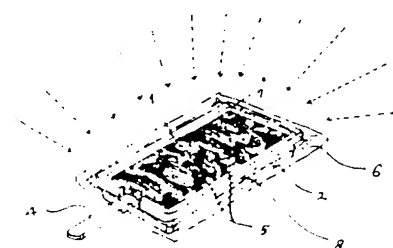
第5図



第7図



第8図



第6図

